

Microwave Oven

Write the model and serial numbers here:

Model # __________________

Serial # __________________

You can find them on a label inside the oven.

Owner's Manual

JVM6170
JNM6171
JVM6172

Español

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

49-40701 09-13 GE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠WARNING!

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) ***Do Not Attempt*** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) ***Do Not Place*** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) ***Do Not Operate*** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent),

(2) hinges and latches (broken or loosened),

(3) door seals and sealing surfaces.

(d) ***The Oven Should Not*** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *GROUNDING INSTRUCTIONS* section on page 8.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Be certain to place the front surface of the door 3" or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

— Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.

— Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.

— Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

— If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

- See door surface cleaning instructions in the Care and cleaning of the microwave oven section of this manual. Do not use cleaners with ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia and alcohol can damage the appearance of the microwave.
- GE does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support sections of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS.

(a) ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) ***No Use el horno*** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),
(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 9.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:

— No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
— Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
— No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
— Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.

- Lea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas de este manual. No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.
- GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en las secciones de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para realizar cualquier control, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠WARNING!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas (less than 60,000BTU) and electric ranges.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36”. It may be installed over both gas and electric cooking equipment. .

ARCING

*If you see arcing, press the **Cancel/Off** pad and correct the problem.*

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food.
- Plates or dishes with metallic trim or glaze with a metallic sheen.
- Metal, such as twist-ties, poultry pins or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don’t defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- ***SUPERHEATED WATER***

  Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:

  — Do not overheat the liquid.

  — Stir the liquid both before and halfway through heating it.

  — Do not use straight-sided container with narrow necks.

  — After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

  — Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

¡PRECAUCIÓN! INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgo de descargas eléctricas
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas electricas y degas (memos de 60,000 BTU).
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **Cancel/Off** (borrar/apagado) y resuelva el problema.*

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida.
- Platos o la vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***

  Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:
— No sobrecaliente los líquidos.
— Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
— No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
— Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.
— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠WARNING!

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

  If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

  Follow these guidelines:

  1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.

  2. Do not microwave empty containers.

  3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar con microondas*),* asegúrese de que sea apto para ser usado en microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use el microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas ce cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o despućes, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

  Siga estas normas:

  1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
  2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
  3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠WARNING—*Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.*

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the GROUNDING INSTRUCTIONS are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance. (See EXTENSION CORDS section.)

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

ADAPTER PLUGS

Usage situations where appliance's power cord will be disconnected infrequently.

Because of potential safety hazards under certain conditions, ***we strongly recommend against the use of an adapter plug.*** However, if you still elect to use an adapter, where local codes permit, a ***TEMPORARY CONNECTION*** may be made to a properly grounded wall receptacle by the use of a UL listed adapter which is available at most local hardware stores.

(Adapter plugs not permitted in Canada)

Align large prongs/slots

TEMPORARY METHOD

Ensure proper ground and firm connection before use.

The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

CAUTION: *Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.*

You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, ***DO NOT USE*** the appliance until a proper ground has again been established.

Usage situations where appliance's power cord will be disconnected frequently.

Do not use an adapter plug in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

¡ADVERTENCIA!

El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

ADAPTADORES DE ENCHUFE

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

Debido a los posibles riesgos sobre la seguridad bajo ciertas condiciones, ***recomendamos enfáticamente no usar adaptadores de enchufe***. Sin embargo, si aún elije usar un adaptador, cuando los códigos locales lo permitan, se podrá realizar una ***CONEXIÓN TEMPORARIA*** a un tomacorriente de pared de 2 enchufes adecuadamente conectado a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

(Enchufes adaptadores no permitidos en Canadá)

Alinee las patas/ ranuras largas

Asegure una conexión a tierra firme y adecuada antes del uso

MÉTODO TEMPORARIO

La ranura más larga del adaptador deberá estar alineada con la ranura más larga en el tomacorriente de pared, a fin de brindar la polaridad adecuada en la conexión del cable de corriente.

PRECAUCIÓN: Conectar la terminal del adaptador con conexión a tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente no conecta el electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal, y no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del cableado del hogar.

Contrate a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

Cuando desconecte el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. En caso de no hacer esto, es muy probable que la terminal del adaptador con conexión a tierra se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, NO USE el electrodoméstico hasta que se haya establecido una conexión a tierra adecuada nuevamente.

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

No use un adaptador de enchufe en estas situaciones, ya que una desconexión frecuente del cable de corriente representa un esfuerzo excesivo sobre el adaptador y conduce finalmente a una falla de la terminal del adaptador con conexión a tierra. Deberá solicitar a un electricista calificado el reemplazo del tomacorriente de 2 cables por uno de 3 cables (con conexión a tierra), antes de usar el electrodoméstico.

MARCA PASOS

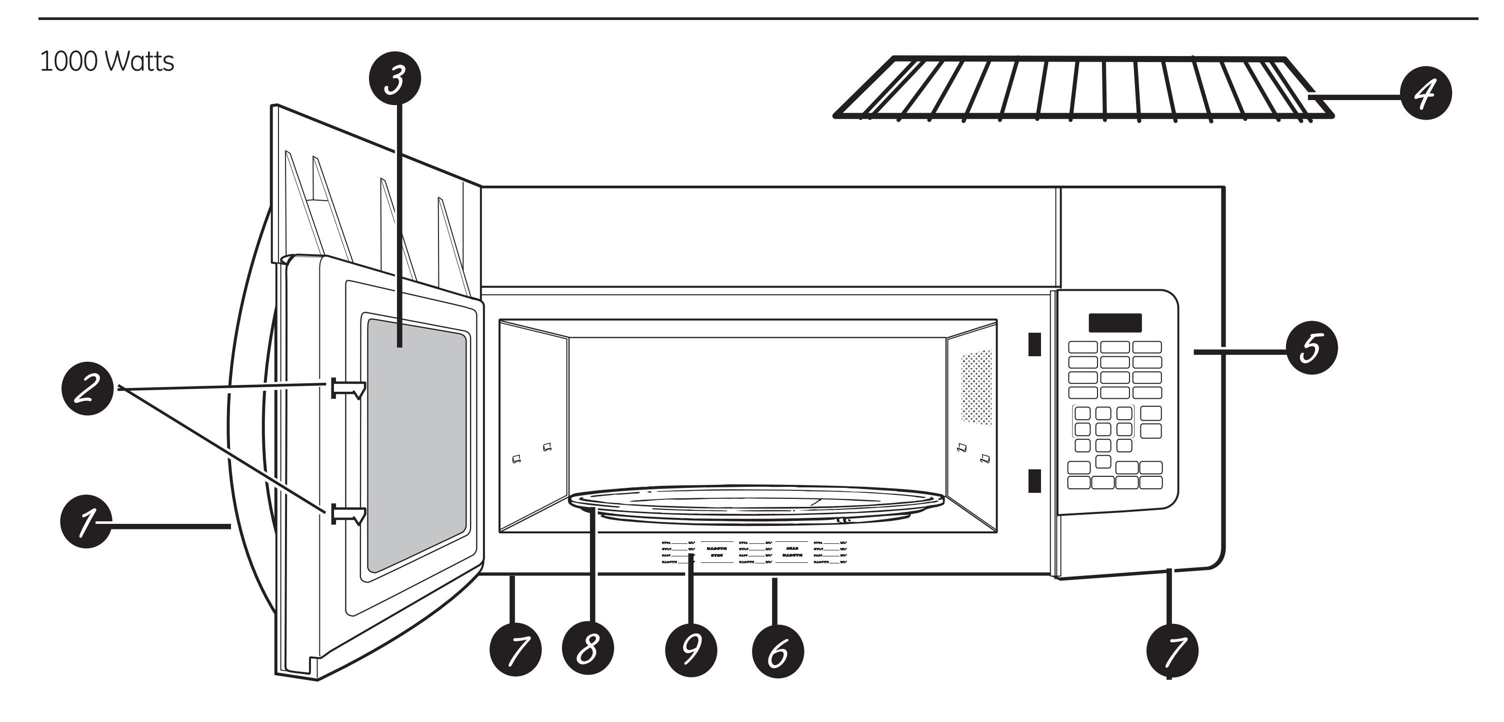
La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.



About the features of your microwave oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

1000 Watts



Features of the Oven

1 *Door Handle.* Pull to open the door. The door must be securely latched for the microwave to operate.

2 *Door Latches.*

3 *Window with Metal Shield.* Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

4 *Shelf* (some models). Lets you microwave several foods at once. Food microwaves best when placed directly on the oven floor or turntable.

5 *Touch Control Panel.* You **must** set the clock and calendar before using the "Auto Night Light".

6 *Cooktop Light.*

7 *Grease Filter.*

8 *Removable Turntable.*
Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

9 *Rating Plate.*

NOTE: Oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven.

Optional Accessories

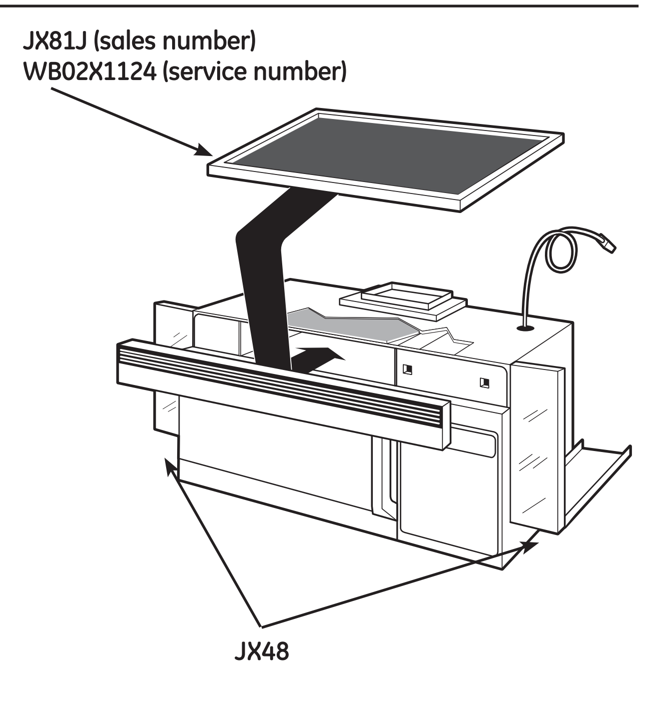
Filler Panel Kits
JX48WH - White
JX48BL - Black

When replacing a 36” range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of cabinet installation. Each kit contains two 3” wide filler panels. Two kits are needed for a 36” opening.

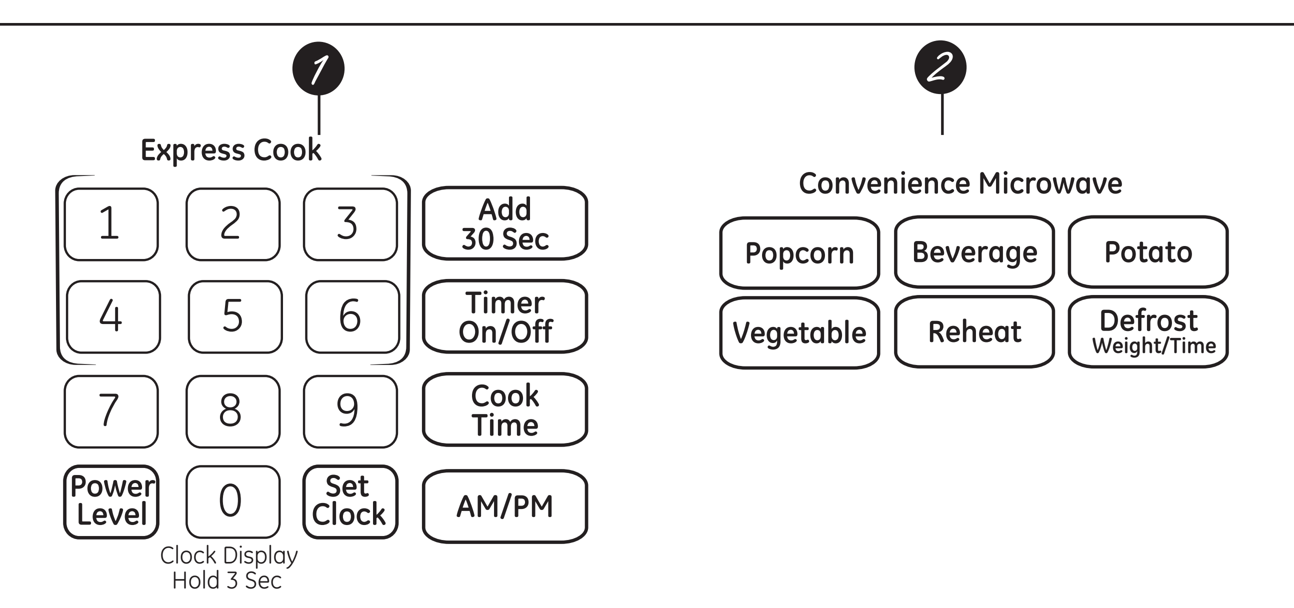
Recirculating Charcoal Filter Kit
JX81J (sales number)
WB02X1124 (service number)
Filter kits are used when the microwave oven cannot be vented to the outside.

Available at extra cost from your GE supplier, or see the GE Service numbers.



About the features of your microwave oven.

You can microwave by time or with the convenience features. Not all features on all models.

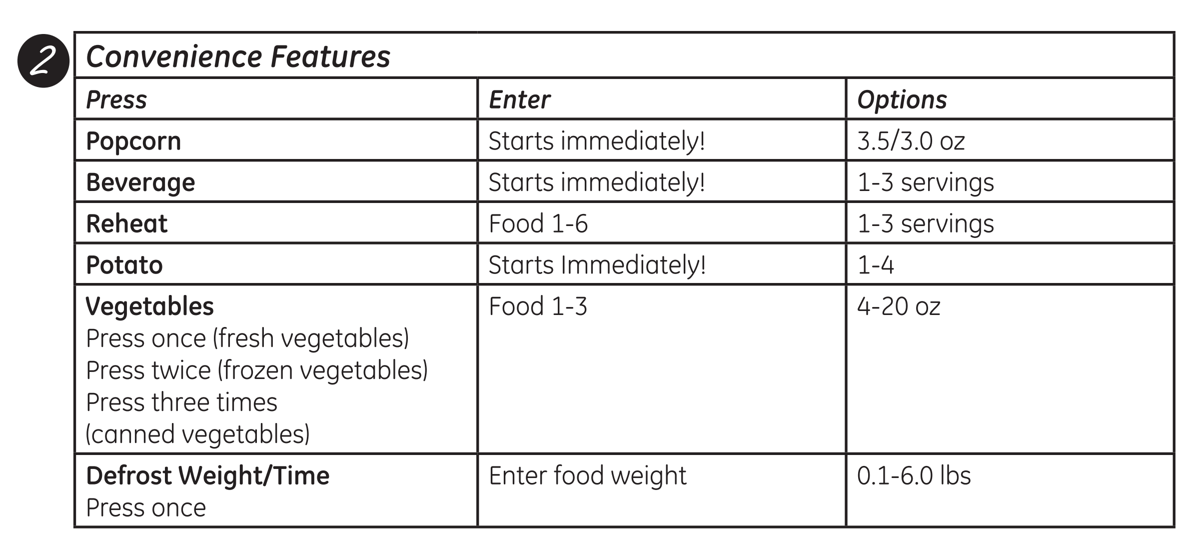


Cooking Controls

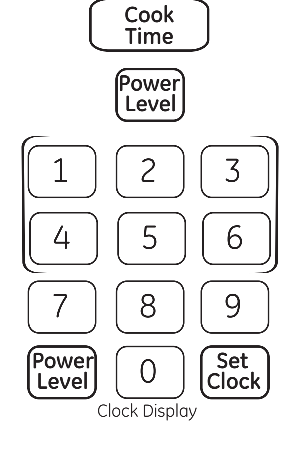
Check the Convenience Guide before you begin.



Time Features	
Press	***Enter***
Cook Time	Amount of cooking time
Defrost Weight/Time Press twice	Amount of defrosting time
Express Cook Press number pads (1-6)	Starts Immediately!
Add 30 Sec	Starts Immediately!
Power Level	Power level 1 to 10



Convenience Features		
Press	***Enter***	***Options***
Popcorn	Starts immediately!	3.5/3.0 oz
Beverage	Starts immediately!	1-3 servings
Reheat	Food 1-6	1-3 servings
Potato	Starts Immediately!	1-4
Vegetables Press once (fresh vegetables) Press twice (frozen vegetables) Press three times (canned vegetables)	Food 1-3	4-20 oz
Defrost Weight/Time Press once	Enter food weight	0.1-6.0 lbs



Changing the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for ***Cook Time, Time Defrost, Add 30 Sec*** or ***Express Cook***. The power level may also be changed during the time countdown.

1. Press ***Cook Time.***
2. Enter cooking or defrosting time
3. Press ***Power Level.***
4. Select desired power level ***1-10***.
3. Press ***Start/Pause***. Pressing ***Start/Pause*** is not necessary for ***Express Cook*** buttons.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. ***Power level 7*** is microwave energy 70% of the time. ***Power level 3*** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on HI which gives you 100% power.

Power Level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to "equalize" or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with ***power level 3***—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

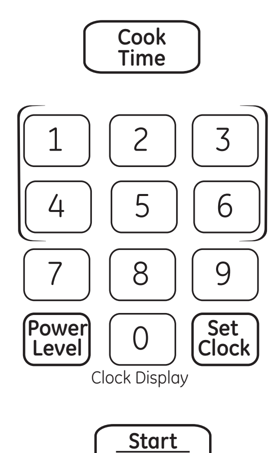
Power Level 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Power Level 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Power Level 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Power Level 1: Keeping food warm; softening butter.

About the time features.



Cook Time I

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (high) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

1. Press **Cook Time.**
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10.)
4. Press **Start/Pause**.

You may open the door during Cook Time to check the food. Close the door and press **Start/Pause** to resume cooking.

Cook Time II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

1. Press **Cook Time**.
2. Enter the first cook time.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10.)
4. Press **Cook Time** again.
5. Enter the second cook time.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10.)
7. Press **Start/Pause**.

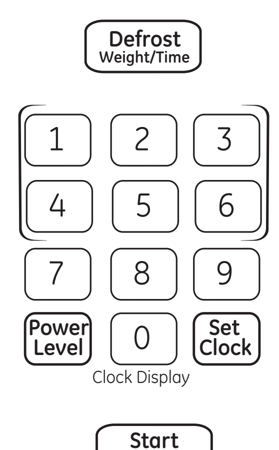
At the end of Cook Time I, Cook Time II counts down.

Cooking Guide for Cook Time

NOTE: Use power level 10 (High) unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus			
(fresh spears)	1 lb.	6 to 9 min., Med-High (7)	In 1½-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
Beans			
(fresh green)	1 lb. cut in half	9 to 11 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets			
(fresh, whole)	1 bunch	17 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli			
(fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	9 to 13 min.	In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time.
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage			
(fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 11 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 10 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots			
(fresh, sliced)	1 lb.	7 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower			
(flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	10 to 17 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn			
(frozen kernel)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob			
(fresh)	1 to 5 ears	3 to 4 min. per ear	In 2-qt. oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	5 to 6 min. 3 to 4 min. per ear	Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables			
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas			
(fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes			
(fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 12 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	3 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1 inch apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
Spinach			
(fresh)	10 to 16 oz.	5 to 7 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash			
(fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	5 to 7 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	8 to 11 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.

About the time features.



Time Defrost allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (Weight Defrost is explained in the Auto Feature section.)

1. Press **Defrost Weight/Time** twice.
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start/Pause**.
4. Turn food over when the oven signal.
5. Press **Start/Pause**.

When the oven signals, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at High power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Defrost Weight. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes counts down.

Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes		
Bread, buns or rolls (1 piece)	1 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz.)	3 to 5 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood		
Fillets, frozen (1 lb.)	6 to 8 min.	
Shellfish, small pieces (1 lb.)	5 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
Fruit		
Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	3 to 6 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	5 to 7 min.	Turn meat over after first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	12 to 16 min. per lb.	Use power level Warm (1).
Steaks, chops and cutlets	5 to 7 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.)	15 to 19 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2½ to 3 lbs.)	17 to 21 min.	Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed.
Cornish hen	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	5 to 9 min. per lb.	Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

About the time features.

1 2 3
4 5 6

Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.

Press one of the ***Express Cook*** pads (from 1 to 6) for 1 to 6 minutes of cooking at ***power level 10.*** For example, press the ***2*** pad for 2 minutes of cooking time.

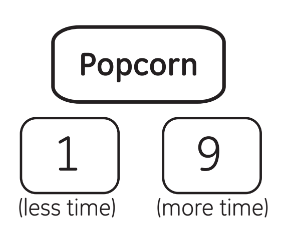
The power level can be changed as time is counting down. Press ***POWER LEVEL*** and enter 1–10.

Add
30 Sec

Add 30 Sec

You can use this feature two ways:

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.



Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 3.0 to 3.5 ounces

To use the Popcorn feature:

To use the ***Popcorn*** feature:

1. Follow package instructions, using ***Cook Time*** if the package is less than 3.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
2. Press ***POPCORN.*** The oven starts immediately. Tap ***POPCORN*** to select the bag size you are cooking.

How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 20-30 seconds to the automatic popping time.

To add time:

After pressing ***POPCORN,*** press ***9*** immediately after the oven starts for an extra 20 seconds of the cooking time.

Press ***9*** again to add another 10 seconds (total 30 seconds) of additional time.

To subtract time:

After pressing ***POPCORN,*** press ***1*** immediately after the oven starts for 20 seconds less cooking time.

Press ***1*** again to reduce cooking time another 10 seconds (total 30 seconds) less cooking time.

Beverage

To use the Beverage feature:

The Beverage feature heats 1-3 servings of any beverage.

Press ***BEVERAGE***. The oven starts immediately.

The serving size is automatically set for 1, but can be changed by pressing 2 or 3 right after pressing ***BEVERAGE***.

Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care.

About the convenience features.

Reheat

Reheat

The Reheat feature reheats 1-3 servings of many previously cooked foods..

1. Press ***REHEAT***.
2. Select food type 1-6 for one serving (see Reheat Guide below).
3. Press 2 or 3 to reheat 2 or 3 servings.
4. Press ***START***.

Reheat Guide:

Food Type	*Comments*
1 Pasta	Cover with lid or vented plastic wrap.
2 Meats, casseroles, pizza	Cover with lid or vented plastic wrap.
3. Fruits and vegetables	Cover with lid or vented plastic wrap.
4. Beverages, 8-10 ounces	Works best with wide mouth mug - do not cover.
5. Sauces and gravies	Cover with lid or vented plastic wrap.
6. Plate of leftovers (2 to 3 foods, 4 ounces each)	Cover with vented plastic wrap.

Potato

Potato

The Potato feature cooks up to four 8-10 ounce potatoes.

Press ***POTATO*** once for one potato, twice for two potatoes, three times for three potatoes, and four times for four potatoes. The oven will start immediately after ***POTATO*** is pressed.

Vegetable

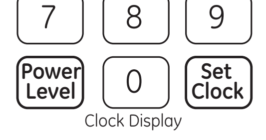
Vegetable (on some models)

The Vegetable feature automatically sets the cooking times and power levels to cook fresh, frozen or canned vegetables.

1. Press **VEGETABLE**. “Select Veggie type 1-3” will display.
2. Select food type 1-3 (see chart below).
3. Enter weight in ounces (see chart below).
4. Press ***START***.

Food Code	Food	Weight
1	Canned Vegetables	4-20 Ounces
2	Frozen Vegetables	4-20 Ounces
3	Fresh Vegetables	4-16 Ounces.





Weight Defrost

The Defrost Weight/Time feature gives you two ways to defrost food.

Press **Defrost Weight/Time** once for weight defrost or twice for Time Defrost.

Use Weight Defrost for meat, poultry and fish up to 6 pounds. Use Time Defrost for most other frozen foods.

Weight Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

1. Press **Defrost Weight/Time** once.
2. Using the conversion guide, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
3. Press **Start/Pause**.

(Time Defrost is explained in the Time Features section.)

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Ounces	Pounds
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

About other features.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display “Food is Ready” and beep once a minute until you either open the oven door or press **Cancel/Off**.



1 2 3
4 5 6
7 8 9
0
Clock Display



Set Clock

Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

1. Press **Set Clock**.
2. Enter time of day.
2. Select **AM/PM.**
3. Press **Start** or **Set Clock**.

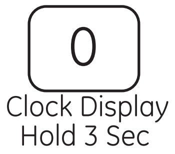
To check the time of day while microwaving, press **Set Clock**.

AM/PM

Scroll Speed
Hold 3 Sec

Scroll Speed

The scroll speed of the display can be changed. Press and hold the AM/PM pad about 3 seconds to bring up the display. Select 1-5 for slow to fast scroll speed.



Clock Display
Hold 3 Sec

Display On/Off

To turn the clock display on or off, press and hold **0** for about 3 seconds. The ***Display On/Off*** feature cannot be used while a cooking feature is in use.

Timer
On/Off

Timer On/Off

Timer On/Off operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

1. Press ***TIMER ON/OFF.***
2. Enter time you want to count down.
3. Press ***TIMER ON/OFF*** to start.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press ***TIMER ON/OFF.***

NOTE: *The timer indicator will be lit while the timer is operating.*

Start
Pause

Start/Pause

In addition to starting many functions, Start/Pause allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **Start/Pause** again to restart the oven.



Lock Controls
Hold 3 Sec

Child Lock-Out

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold Cancel/Off for about three seconds. When the control panel is locked, LOCKED will appear in the display.

Turntable

Turntable

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press ***TURNTABLE*** to turn the turntable on or off.

Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.

Vent Fan

Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press Vent Fan once for high fan speed, twice for low fan speed or a third time to turn the fan off.

Surface Light

Surface Light

Press to turn the surface light on or off.

On some models, there is a night light option.

Press **Surface Light** once for bright light, twice for the night light or three times to turn the light off.

Sound

Sound

The beeper sound level can be adjusted. Press **Sound**. Choose 0-3 for mute to loud.

Auto Night Light

1 2 3
4 5 6
7 8 9
0
Clock Display

AM/PM

Auto Night Light

You can set the night light to turn on and off automatically at any time you want.

1. Press **Auto Night Light**.
2. Enter time you want the light to turn on. Select **AM/PM.**
3. Press **Auto Night Light** again and enter the time you want the light to turn off. Select **AM/PM.**
4. Press **Auto Night Light**.

Night will stay lit to remind you that the feature is set. You can review the Auto Night Light settings by pressing **Auto Night Light.**

To erase your settings and turn off the automatic feature, press **Auto Night Light**, then 0.

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on at low speed if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

About other features.

⚠WARNING ARCING:

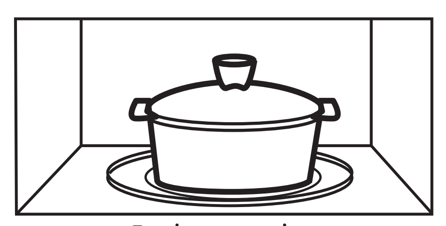
If you see arcing, press the **Cancel/Off** button and correct the problem.

- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.
- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf—it may be hot.
- Do not use the shelf when cooking popcorn.
- Do not use the shelf with Reheat.

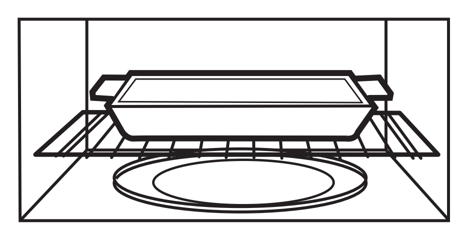
Shelf (on some models)

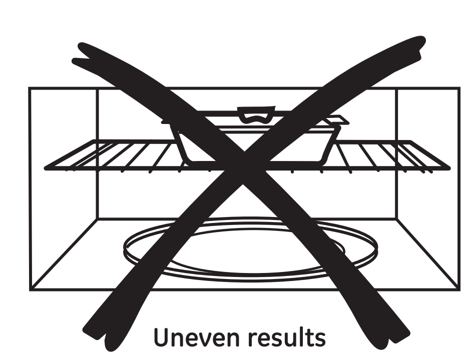
How to Use the Shelf when Microwaving

Food microwaves best when placed on the turntable or on the shelf in the lower position.

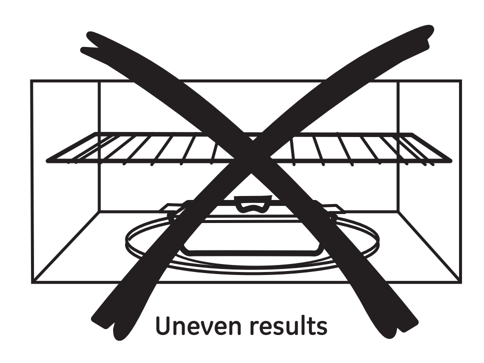


For best results



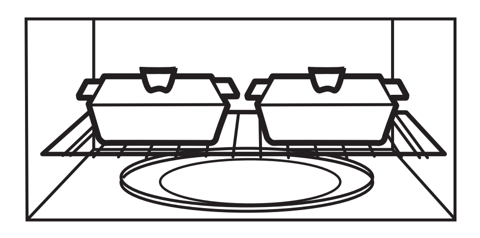


Uneven results

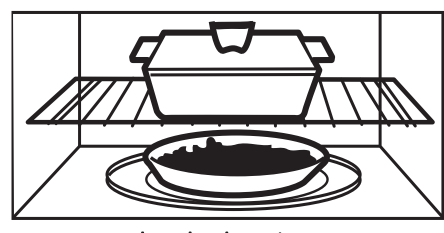


Uneven results

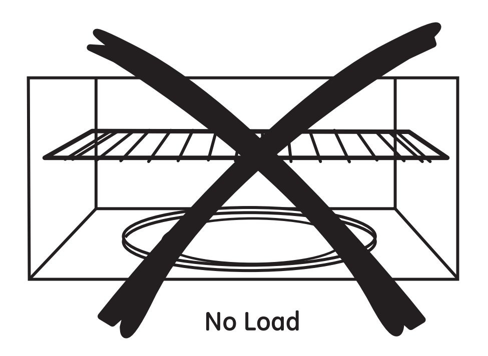
NOTICE: Only use microwave sehf when reheating on more than one level. DO NOT store the oven shelf in the microwave.



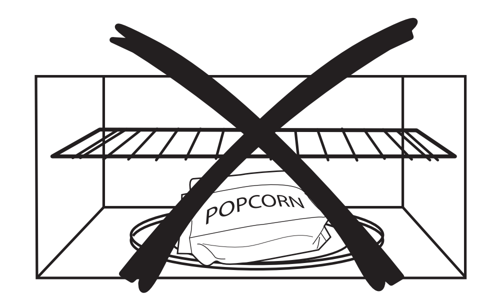
The shelf gives you the option to reheat more than one dish of food at the same time.

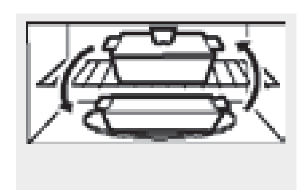


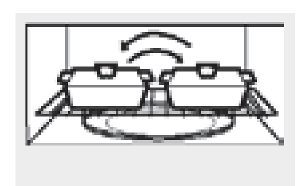
2-level reheating

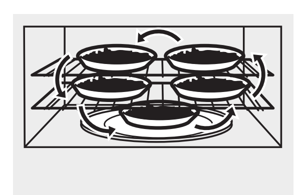


No Load




Switch places after 1/2 time.


Switch places after 1/2 time.


Switch places twice

Shelf and Reheating

- **To reheat on 2 levels**

  or

- **To reheat 2 dishes on the lower level:**

1 Multiply reheat time by 1½.

2 Switch places after 1/2 the time.

- **To reheat on 3 levels (on some models)**

1 Double the reheating time.

2 Switch places twice and give the dishes a 1/2 turn during reheating. (Place dense foods, or those that require a longer cook time, on the upper shelf first.)

Microwave terms.

Arcing

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
- Recycled paper towels containing small metal pieces.
- Plates or dishes with a metallic trim or glaze with a metallic sheen.

Covering

Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.

Shielding

In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.

Standing Time

When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

Venting

After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

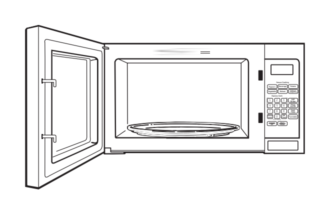
Care and cleaning of the microwave oven.



Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Unplug the cord before cleaning any part of this oven.



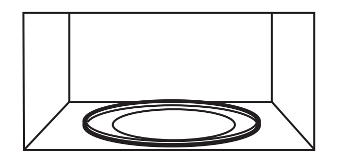
How to Clean the Inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

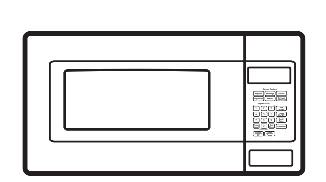
To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.



Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.



How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Power Cord

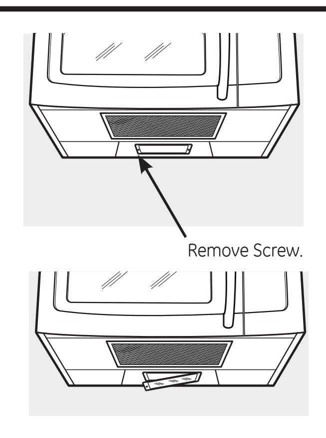
If the cord becomes soiled, unplug and wash with a damp cloth. For stubborn spots, sudsy water may be used, but be certain to rinse with a damp cloth and dry thoroughly before plugging cord into outlet.

Stainless Steel *(on some models)*

Do not use a steel-wood pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

Care and cleaning of the microwave oven.



Cooktop Light/Night Light Replacement

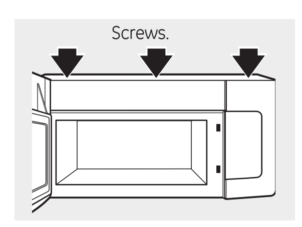
Replace the burned-out bulb with a 120 volt, 40-watt incandescent bulb (WB36X10003), available from your GE supplier.

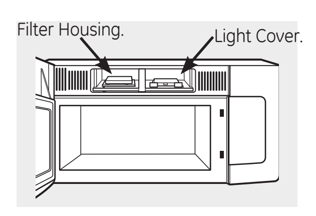
1 To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

2 Remove the screw at the left of the light cover and lower the cover.

3 Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning. Replace with the same size and type bulb.

4 Replace the screw. Connect electrical power to the oven.





Oven Light Replacement

1 To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

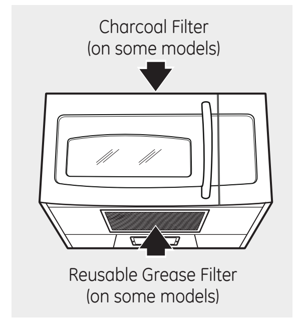
2 To remove the top grille, open the door and remove the 3 screws on top of the oven that hold the grille into place. Slide the grille to the left to remove it.

3 Lift the metal tab on the light cover located above the handle.

4 After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning. Replace with the same size and type bulb.

5 Replace the light cover.

6 Replace the grille and screws. Connect electrical power to the oven.





Vent Fan



The vent fan has a metal reusable grease filter.

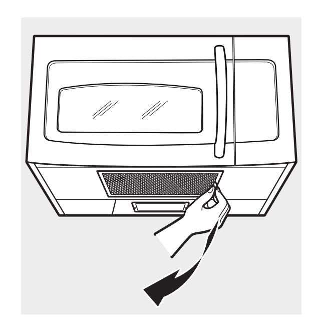
Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Grease Filter

The reusable grease filter traps grease released by foods on the cooktop. It also prevents flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filter must ALWAYS be in place when the hood is used. The grease filter should be cleaned once a month, or as needed.

Care and cleaning of the microwave oven.



Removing and Cleaning the Filter

To remove, slide it to the side using the tab. Pull it down and out.

To clean the grease filter, soak it and then swish it around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because it will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let it dry before replacing.

To replace, slide the filter in the frame slot on the left side of the opening. Pull up and to the right to lock into place.

Charcoal Filter (on some models)

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. JX81J (sales number) or WB02X1124 (service number) from your GE supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6–12 months, depending on hood usage). See "Optional Kits," page 7, for more information.



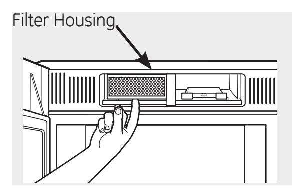
Remove 3 grille screws to remove the grille.

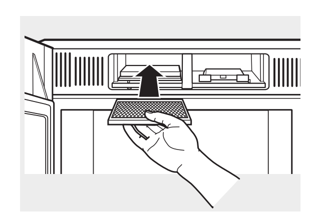
To Remove Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

Remove the grille by opening the door and removing the 3 screws on top of the oven that hold the grille in place. Slide the grille to the left to remove it.

Push the filter at the bottom until it comes free of the locking tabs. Slide the filter down and out.





To Install Charcoal Filter

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the filter into the left side of the front top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and 3 screws.

Troubleshooting Tips.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven will not start	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on the **into** oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
Floor of the oven is warm, even when the oven has not been used	**Heat from the cooktop light may make the oven floor get warm.**	• This is normal.
"LOCKED" appears on display	**The control has been locked.**	• Press and hold CLEAR/OFF for about 3 seconds to unlock the control.
You hear an unusual, low-tone beep	**You have tried to start the Reminder without a valid time of day.**	• Start over and enter a valid time of day.
	You have tried to change the power level when it is not allowed.	• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
"SENSOR ERROR" appears on display	**When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.**	• Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on display.
	Steam not detected in maximum amount of time.	• Use Time Cook to heat for more time.
Food amount too large for Sensor Reheat	**Sensor Reheat is for single servings of recommended foods.**	• Use Time Cook for large amounts of food.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician during normal working hours. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial and model numbers available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service costs to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connecting facilities.**
- **Product not accessible to provide required service.**
- **Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

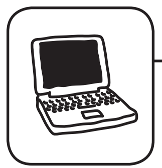
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

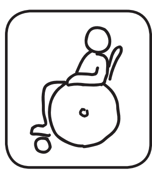
Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



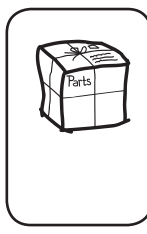
GE Appliances Website **GEAppliances.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Real Life Design Studio **GEAppliances.com**

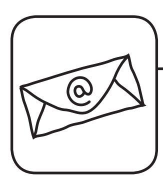
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD. GEAC (800.833.4322).



Parts and Accessories **GEApplianceparts.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard, and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. GE does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support section of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, then this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.



Contact Us **GEAppliances.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Printed in China



GEAppliances.com

Horno Microondas

Manual del propietario

JVM6170
JNM6171
JVM6172

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo ______________

Nº de Serie ________________

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

49-40701 09-13 GE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas .

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS.

(a) ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) ***No Use el horno*** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),
(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 9.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:

— No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
— Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
— No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
— Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.

- Lea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas de este manual. No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.
- GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en las secciones de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para realizar cualquier control, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡PRECAUCIÓN! INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgo de descargas eléctricas
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas electricas y degas (memos de 60,000 BTU).
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **Cancel/Off** (borrar/apagado) y resuelva el problema.*

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida.
- Platos o la vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***

  Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:
— No sobrecaliente los líquidos.
— Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
— No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
— Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.
— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

¡PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar con microondas), asegúrese de que sea apto para ser usado en microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use el microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas ce cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

  Siga estas normas:

  1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
  2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
  3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

ADAPTADORES DE ENCHUFE

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

Debido a los posibles riesgos sobre la seguridad bajo ciertas condiciones, ***recomendamos enfáticamente no usar adaptadores de enchufe***. Sin embargo, si aún elije usar un adaptador, cuando los códigos locales lo permitan, se podrá realizar una ***CONEXIÓN TEMPORARIA*** a un tomacorriente de pared de 2 enchufes adecuadamente conectado a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

(Enchufes adaptadores no permitidos en Canadá)

Alinee las patas/ ranuras largas

Asegure una conexión a tierra firme y adecuada antes del uso

MÉTODO TEMPORARIO

La ranura más larga del adaptador deberá estar alineada con la ranura más larga en el tomacorriente de pared, a fin de brindar la polaridad adecuada en la conexión del cable de corriente.

PRECAUCIÓN: Conectar la terminal del adaptador con conexión a tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente no conecta el electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal, y no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del cableado del hogar.

Contrate a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

Cuando desconecte el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. En caso de no hacer esto, es muy probable que la terminal del adaptador con conexión a tierra se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, NO USE el electrodoméstico hasta que se haya establecido una conexión a tierra adecuada nuevamente.

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

No use un adaptador de enchufe en estas situaciones, ya que una desconexión frecuente del cable de corriente representa un esfuerzo excesivo sobre el adaptador y conduce finalmente a una falla de la terminal del adaptador con conexión a tierra. Deberá solicitar a un electricista calificado el reemplazo del tomacorriente de 2 cables por uno de 3 cables (con conexión a tierra), antes de usar el electrodoméstico.

MARCA PASOS

La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.

FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

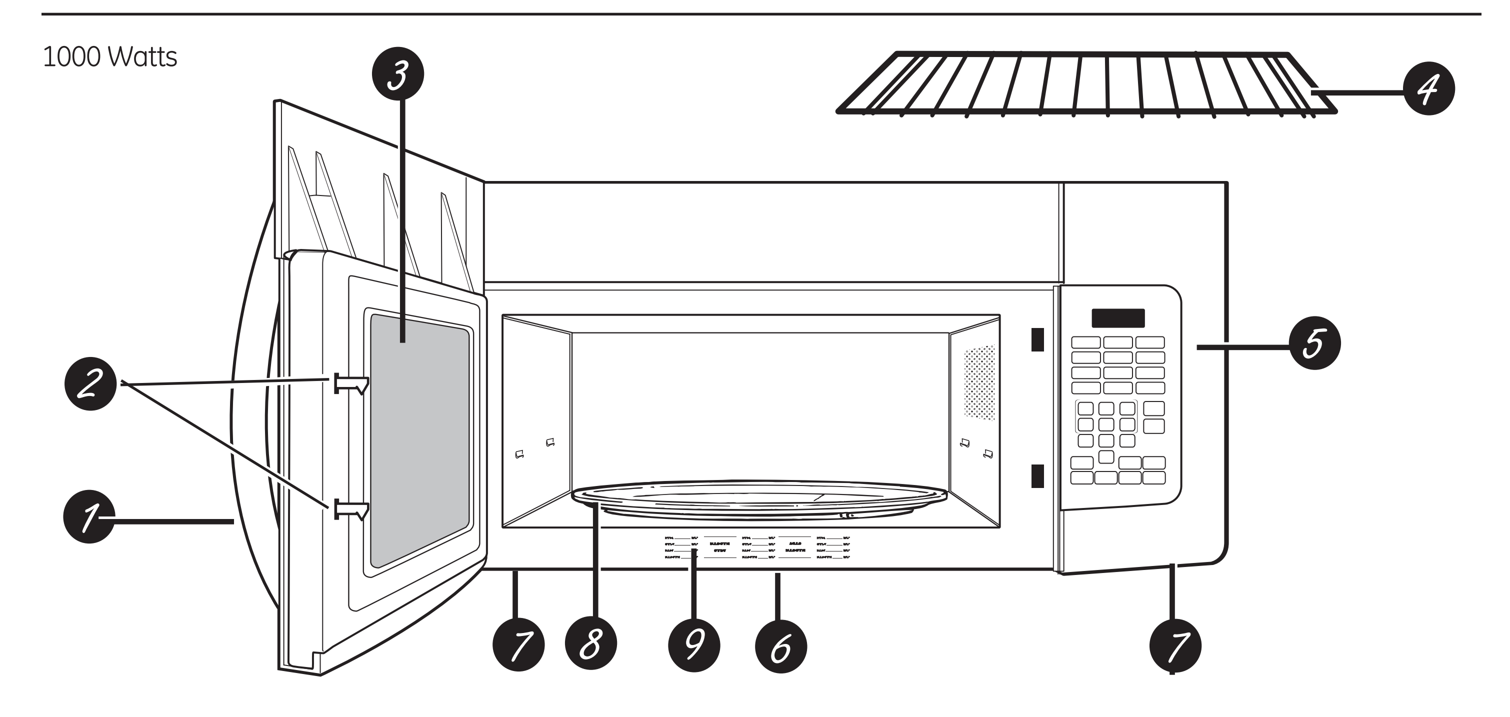


GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de las funciones de su horno microondas

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

1000 Watts



Funciones del Horno

1. ***Manija de la Puerta.*** Empuje para abrir la puerta. La puerta deberá estar asegurada con la traba para que las microondas se activen.
2. ***Pestillos de la Puerta.***
3. ***Ventana con Protector Metálico.*** SLa pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
4. ***Repiza (algunos modelos).*** Le permite cocinar con microondas varias comidas de una sola vez. La comida se cocina mejor con microondas cuando se coloca directamente sobre la base o el plato giratorio del microondas.
5. ***Pantalla del Panel de Control Táctil.*** Usted deberá configurar el reloj y el calendario antes de usar la función "Auto Nigh Light" (Luz Nocturna Automática).
6. ***Luz de la Placa de Cocción.***
7. ***Filtro de Grasa.***
8. ***Plato Giratorio Extraíble.*** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.
9. ***Placa de Calificación***

NOTA: La ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicadas en las paredes interiores del horno microondas.

Accesorios Opcionales

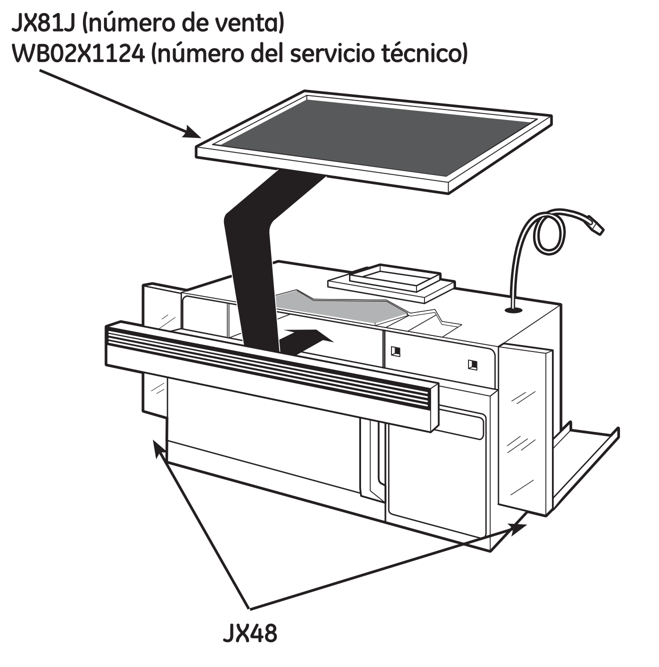
Kits del Panel de Relleno
JX48WH - Blanco
JX48BL - Negro

Al reemplazar una campana de estufa de 36", los kits del panel de relleno completan el ancho adicional a fin de brindar un aspecto de construcción a medida.

Sólo para instalación entre gabinetes; no apto para la instalación al final del gabinete. Cada kit cuenta con dos paneles de relleno de 3" de ancho. Son necesarios dos kits para una abertura de 36".

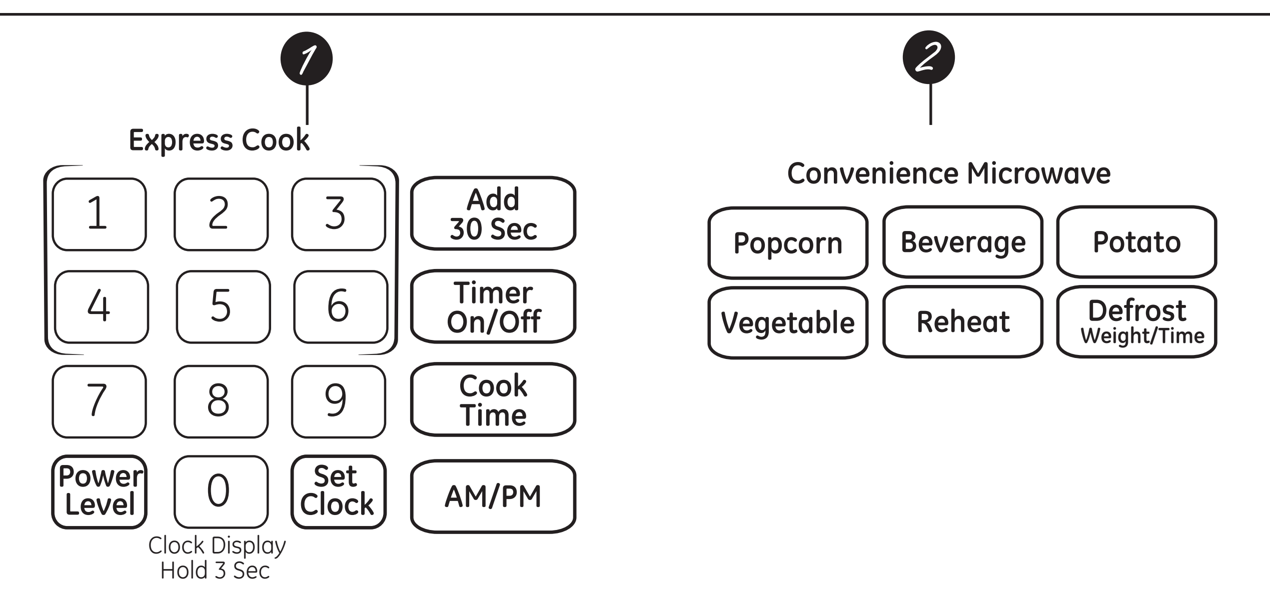
Kit del Filtro de Carbón con Recirculación
JX81J (número de venta)
WB02X1124 (número del servicio técnico)
Los kits del filtro se utilizan cuando el horno microondas no puede ser ventilado hacia el exterior.

Disponible por un costo adicional a través de su proveedor de GE, o consulte los números del Servicio de GE.



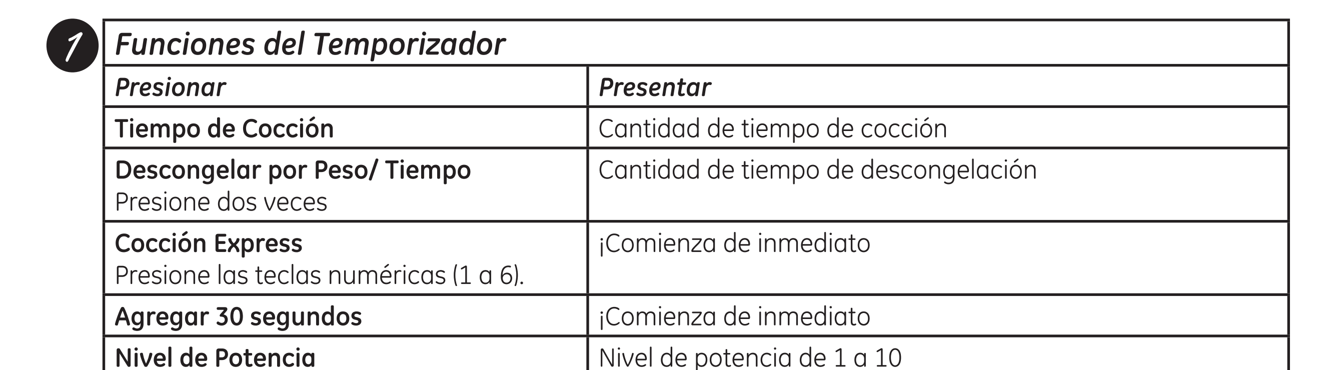
Acerca de las funciones de su horno microondas.

Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones convenientes. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.



Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.



1

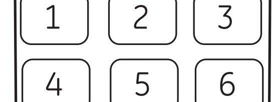
Funciones del Temporizador	
Presionar	***Presentar***
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione dos veces	Cantidad de tiempo de descongelación
Cocción Express Presione las teclas numéricas (1 a 6).	¡Comienza de inmediato
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10

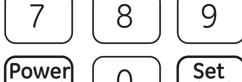
2

Funciones Convenientes		
Presionar	***Presentar***	***Opciones***
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato	3.5/3.0 onzas
Bebida	¡Comienza de inmediato	1 a 3 Porciones
Recalentar	¡Comienza de inmediato	1 a 3 Porciones
Papa	¡Comienza de inmediato	1-4
Verduras Presione una vez (verduras frescas) Presione dos veces (verduras congeladas) Presione tres veces. (verduras enlatadas)	¡Comienza de inmediato	4 a 16 onzas
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione una vez	Ingrese el peso de la comida	0.1 – 6.0 libras









Clock Display

Start
Pause

Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para ***Time Cook (Tiempo de Cocción), Time Defrost (Tiempo de Descongelación), Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)*** o ***Express Cook (Cocción Express)***. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Presione ***Cook Time (Cocción por Tiempo)***.
2. Ingrese el tiempo de cocción o descongelación.
3. Presione ***Power Level (Nivel de Potencia)***.
4. Seleccione el nivel de potencia deseado de ***1 a 10***.
3. Presione ***Start/ Pause (Inicio/ Pausa)***. Presionar ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** no necesariamente activa los botones de ***Express Cook (Cocción Express)***.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El ***Nivel de Potencia 7*** es energía de microondas el 70% del tiempo. El ***Nivel de Potencia 3*** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en HI (Alto), lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida "equipare" o transfiera calor a su interior. Un ejemplo de esto se muestra con el ***nivel de potencia 3*** - el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de diferentes niveles de potencia:

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

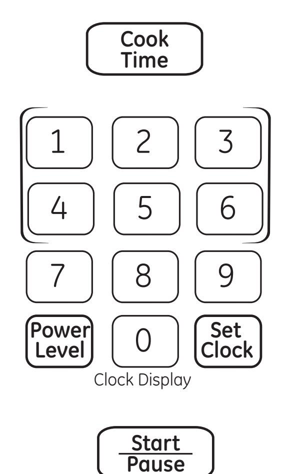
Nivel de Energía 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

Nivel de Energía 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Nivel de Potencia 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Nivel de Energía 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del temporizador.



Tiempo de Cocción I

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1. Presione ***Cook Time (Tiempo de Cocción).***
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***Nivel de Potencia***. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).***

Puede abrir la puerta durante Cook Time (Tiempo de Cocción) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** para reanudar la cocción.

Tiempo de Cocción II

Le permite cambiar los niveles de energía de forma automática durante la cocción. Así es como funciona:

1. Presione Cook Time (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***Nivel de Potencia***. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione nuevamente ***Time Cook (Tiempo de Cocción)***.
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***Nivel de Potencia***. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
7. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)***.

Al finalizar Time Cook I, Time Cook II (Cocción por Tiempo I, Cocción por Tiempo II) se realiza la cuenta regresiva.

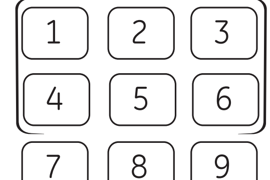
Guía de Cocción para la Cocción por Tiempo

NOTA: **Use el nivel de potencia 10 (Alto) a menos que se indique lo contrario.**

Verdura	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos			
(tallos frescos)	1 libra	6 a 9 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1¼, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
Frijoles			
(verdes frescas)	1 libra cortada en mitades	9 a 11 min.	En una cazuela de 1¼ litro, coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congeladas)	paquete de 10 onzas	6 a 8 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
(lima congelada)	paquete de 10 onzas	6 a 8 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque ¼ de taza de agua.
Remolachas			
(frescas, enteras)	1 racimo	17 a 21 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli			
(cortado fresco)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	6 a 10 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(tallos frescos)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	9 a 13 min.	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(congelado, cortado)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Repollo			
(fresco)	Media cabeza (aprox. 2 libras)	8 a 11 min.	En una cazuela de 1¼ o 2 litros, coloque ¼ de taza de agua.
(rodajas)		7 to 10 min.	En una cazuela de 2 o 3 litros, coloque ¼ de taza de agua.
Zanahorias			
(frescas, en rodajas)	1 libra	7 a 9 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Coliflor			
(cabezas)	Media cabeza	9 a 14 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(frescas, enteras)	Media cabeza	10 a 17 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua..
(congeladas)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Maíz			
(granos congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Elote			
(fresco)	1 a 5 elotes	3 a 4 min. por elote	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz ya fue pelado, agregue una taza de ¼ de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
(congelados)	1 elote 2 a 6 elotes	5 a 6 min. 3 a 4 min. por elote	Coloque un plato de vidrio rectangular de 2 litros. Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
Mezcla de verduras			
(congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Habas			
(frescas, sin cáscara)	2 libras sin pelar	9 a 12 min.	En una cazuela de 1 litros, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Papas			
(frescas, en cubos, blancas)	4 papas (6-8 onzas cada uno)	9 a 12 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6-8 onzas cada uno)	3 a 4 min.	Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, a 1 pulgada de distancia, en orden circular. Deje reposar por 5 minutos.
Espinaca			
(fresca)	10 a 16 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque la espinaca lavada.
(congelada, cortada o en hojas)	10-oz. package	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Zapallo			
(fresco, calabaza y amarillo)	1 libra en rodajas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(de invierno, bellota o calabacita)	1 a 2 zapallos (aprox. 1 libra cada uno)	8 a 11 min.	Corte a la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 litros, coloque el zapallo con el corte hacia abajo. Luego de 4 minutos, dé vuelta con el corte hacia arriba.

Acerca de las funciones del temporizador







Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. (Weight Defrost (Descongelación por Peso)) se explica en la sección Auto Feature (Función Automática)).

1. Presione **Defrost Weight/ Time (Descongelación por Peso/ Tiempo)** dos veces.
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).**
4. Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal.
5. Presione Sta**rt/ Pause (Iniciar/ Pausar).**

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia High (Alto).

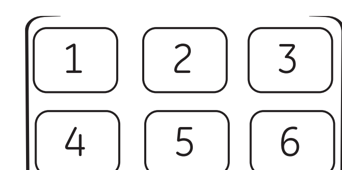
Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Weight Defrost (Descongelación por Peso). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

Guía de Descongelación

Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)		1 min.
Pastelitos (12 oz. aprox.)	3 a 5 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 8 min.	Coloque el bloque en la cacerola.
Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	5 a 7 min.	Coloque el bloque en la cacerola.
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	3 a 6 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	5 a 7 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo	12 a 16 min. por lb.	Use el nivel de potencia Warm (caliente) (1).
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	5 to 7 min. per lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, parilla-freidora, corte (2¼ a 3 libras)	15 a 19 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	17 a 21 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualles	7 a 13 min. por lb..	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	5 a 9 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Acerca de las funciones del temporizador.



Cocción Express

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione una de las teclas de ***Express Cook (Cocción Express)*** (de 1 a 6) para una cocción de entre 1 y 6 minutos en ***power level 10 (nivel de potencia 10)***. Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

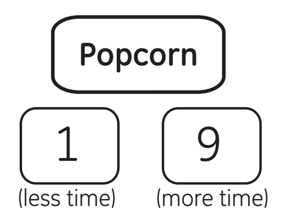
El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione ***Power Level (Nivel de Potencia)*** e ingrese una opción del 1 al 10.

Add 30 Sec

Agregar 30 segundos

Puede usar esta función de dos formas:

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione.
- Se puede usar como forma rápida para configurar 30 segundos de cocción.



Use sólo con palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 3.0 y 3.5 onzas.

Para usar la función Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando **Cook Time (Cocción con Temporizador)** si el paquete pesa menos de 3.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione ***POPCORN (Palomitas de Maíz).*** El horno se inicia de inmediato. Presione la tecla POPCORN (Palomitas de Maíz) para seleccionar el tamaño de la bolsa que cocinará.

Cómo Ajustar el Programa de Cocción de Palomitas de Maíz para Brindar un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo

Si encuentra que la marca de palomitas de maíz que usa no llega a cocinar o cocina de más las mismas de forma consistente, puede sumar o restar entre 20 y 30 segundos al tiempo de preparación automático.

Para agregar tiempo:
Luego de presionar ***POPCORN (Palomitas de Maíz)***, presione ***9*** inmediatamente luego de que el horno se inicie, para agregar 20 segundos adicionales al tiempo de cocción automática.

Vuelva a presionar ***9*** para sumar otros 10 segundos (totalizando 30 segundos) de tiempo adicional.

Para restar tiempo:

Luego de presionar ***POPCORN (Palomitas de Maíz),*** presione ***1*** inmediatamente luego de que el horno se inicie, para restar 20 segundos al tiempo de cocción.

Vuelva a presionar ***1*** para reducir el tiempo de cocción otros 10 segundos (totalizando 30 segundos) menos de tiempo de cocción.

Beverage

Para usar la función Beverage (Bebida):

La función Beverage (Bebida) calienta entre 1 y 3 cantidades individuales de cualquier bebida.

Presione la tecla ***BEVERAGE (Bebida)***. El horno se inicia de inmediato.

El tamaño de la cantidad individual se configura automáticamente en 1, pero puede ser cambiada presionando 2 o 3 justo luego de presionar ***BEVERAGE (Bebida)***.

Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebida) pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.

Acerca de las funciones convenientes.

Reheat

Recalentar

La función Reheat (Recalentar) recalienta entre 1 y 3 porciones de muchas comidas cocinadas en forma previa.

1. Presione ***REHEAT (Recalentar)***.
2. Ingrese el tipo de comida de 1 a 6 para una porción (lea la Guía para Recalentar a continuación)
3. Presione 2 o 3 para recalentar 2 o 3 porciones.
4. Presione ***START (Iniciar)***.

Guía para Recalentar:

Tipo de Comida	*Comentarios*
1 Pasta	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
2 Carnes, cazuelas, pizza	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
3. Frutas y verduras	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
4. Bebidas, 8 a 10 onzas	Funciona mejor con un tazón de boca ancha - no lo cubra.
5. Salsas y jugos de carne	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
6. Platos de restos de comida (2 a 3 comidas, 4 onzas cada uno)	Cubra con un envoltorio plástico ventilado.

Potato

Papa

La función Potato (Papa) cocina hasta cuatro papas de entre 8 y 10 onzas.

Presione ***POTATO (Papa)*** una vez para una papa, dos veces para dos papas, tres veces para tres papas y cuatro veces para cuatro papas. El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione ***POTATO (Papa)***.

Vegetable

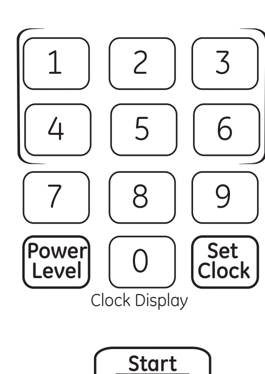
Verdura (en algunos modelos)

La función Vegetable (Verdura) configura de forma automática los tiempos de cocción y los niveles de potencia para cocinar verduras frescas, congeladas o enlatadas.

1. Presione ***VEGETABLE (Verdura)***. Aparecerá "Select Veggie type 1-3" (Seleccione el tipo de Verdura de 1 a 3).
2. Seleccione el tipo de comida de 1 a 3 (lea el siguiente cuadro).
3. Ingrese el peso en onzas (lea el siguiente cuadro).
4. Presione ***START (Iniciar)***.

Código de la Comida	***Comida***	***Peso***
1	Verduras Enlatadas	4 a 20 Onzas
2	Verduras Congeladas	4 a 20 Onzas
3	Verduras Frescas	4 a 16 Onzas.





Descongelación por Peso

La función Defrost Weight/Time (Descongelación por Peso/ Tiempo) le brinda dos formas de descongelar las comidas.

Presione ***Defrost Weight/Time (Descongelar por Peso/ Tiempo)*** una vez para descongelar por peso o dos veces para descongelar por tiempo

Use Weight Defrost (Descongelar por Peso) para carnes, aves y pescados que pesen hasta 6 libras. Use Time Defrost (Descongelar por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

Weight Defrost (Descongelar por Peso) de forma automática configura los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos con carnes, aves y pescados.

1. Presione ***Defrost Weight/ Time (Descongelación por Peso/ Tiempo)*** una vez.
2. Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas).
3. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)***.

(Time Defrost (Descongelación por Tiempo) se explica en la sección Time Features (Funciones del Temporizador)).

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida se expresa el libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1)

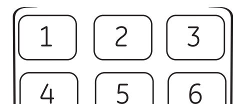
Onzas	Libras
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

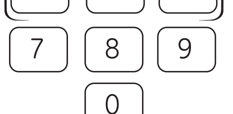
Acerca de otras funciones.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará "End" (Fin) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).***







Clock Display

Start
Pause

Configuración del Reloj

Presione para ingresar la hora del día o para completar la hora del día mientras cocina con microondas.

1. Presione ***Set Clock (Configurar Reloj).***
2. Ingrese la hora del día.
3. Seleccione **AM/PM.**
4. Presione ***Start (Iniciar)*** o S***et Clock (Configurar Reloj).***

Para controlar la hora del día mientras cocina en el horno microondas, presione la tecla ***Set Clock (Configurar Reloj).***

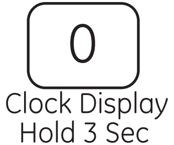


AM/PM

Scroll Speed
Hold 3 Sec

Velocidad de Desplazamiento

La velocidad de desplazamiento de la pantalla se puede modificar. Mantenga presionada la tecla ***AM/PM*** durante aproximadamente 3 segundos para que aparezca la pantalla. Seleccione de **1** a **5** para graduar la velocidad de desplazamiento de lento a rápido.



Clock Display
Hold 3 Sec

Pantalla Encendida/ Apagada

Para encender o apagar la pantalla del reloj, mantenga presionada la tecla **0** por unos **3** segundos. La función Display ***On/Off (Pantalla Encendida/ Apagada)*** no puede ser usada mientras una función de cocción esté en uso.

Timer
On/Off

Temporizador de Encendido/ Apagado

Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado) funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione ***TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado).***
2. Ingrese el tiempo de cuenta regresiva que desee.
3. Presione ***TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)*** para comenzar.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione ***TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado).***

NOTA: El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.

Start
Pause

Iniciar/ Pausar

Además de iniciar muchas funciones, ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** nuevamente para reiniciar el horno.



Lock Controls
Hold 3 Sec

Bloqueo para Niños

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie de forma accidental o sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)*** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, se visualizará en la pantalla ***LOCKED (Bloqueado).***

Turntable

Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido. Lo podrá apagar al usar platos más grandes. Presione ***TURNTABLE (Plato Giratorio)*** para encender o apagar el plato giratorio.

A veces, es posible que el plato giratorio se caliente demasiado como para que se pueda tocar. Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.

Vent Fan

Ventilador

El ventilador elimina el vapor y otros vapores de la cocción superficial.

Presione Vent Fan (Ventilador) una vez para activar el ventilador en velocidad alta, dos veces para activarlo en velocidad baja o tres veces para apagar el mismo.

Surface Light

Luz de la Superficie

Presione para encender o apagar la luz del horno.

Algunos modelos cuentan con la opción de luz nocturna.

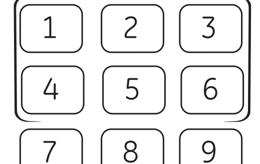
Presione ***Surface Light (Luz de la Superficie)*** una vez para activar la luz brillante, dos veces para activar la luz nocturna o una tercera vez para apagar la luz.

Sound

Sonido

El nivel de sonido del pitido se puede ajustar. Presione ***Sound (Sonido).*** Elija entre 0 y 3 la configuración entre mudo o fuerte.

Auto Night Light



7 8 9

0

Clock Display

AM/PM

Luz Nocturna Automática

Puede configurar la luz nocturna para encender o apagar la misma de forma automática en cualquier momento

1. Presione ***Auto Night Light (Luz Nocturna Automática).***
2. Ingrese la hora en que desee que la luz se encienda. Seleccione ***AM/PM.***
3. Presione ***Auto Night Light (Luz Nocturna Automática)*** nuevamente e ingrese la hora en que desee que la luz se apague. Seleccione ***AM/PM.***
4. Presione ***Auto Night Light (Luz Nocturna Automática).***

La tecla Night (Nocturna) permanecerá encendida para recordarle que la función está configurada. Puede revisar las configuraciones de Auto Night Light (Luz Nocturna Automática) presionando Auto Night Light (Luz Nocturna Automática).

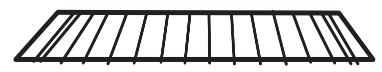
To erase your settings and turn off the automatic feature, press **Auto Night Light**, then 0.

Ventilador Automático

La función de ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática en baja velocidad si el sensor detecta demasiado calor.

Si encendió el ventilador, es posible que observe que no lo puede apagar. El ventilador se apagará de forma automática una vez que las partes internas estén apagadas. Podrá permanecer encendido por 30 minutos o más luego de que los controles de la cocina o del horno microondas estén apagadosff.

Acerca de otras funciones.



⚠! ADVERTENCIA
ARCO ELÉCTRICO:

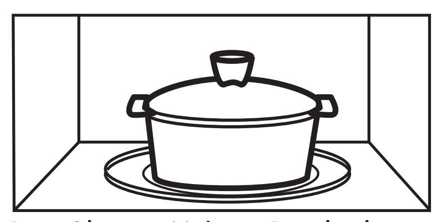
Si se observan arcos eléctricos, presione la tecla ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)*** y corrija el problema.

- Asegúrese de que el estante esté posicionado de forma adecuada dentro del horno microondas, a fin de evitar daños sobre el horno debido al arco eléctrico.
- No use un plato para dorar en microondas en el estante. El estante se podría sobrecalentar.
- No use el horno con el estante en el piso del microondas. Esto podría dañar el microondas.
- Use soportes para ollas al sostener el estante, ya que podría estar caliente.
- No use el estante para cocinar palomitas de maíz.
- No use el estante con Sensor Cooking (Cocción con Sensor) o Reheat (Recalentar).

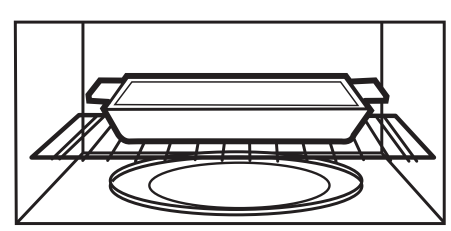
Estante (en algunos modelos)

Cómo Usar el Estante al Cocinar en el Horno Microondas

La comida se cocina mejor en el horno microondas cuando se coloca en el plato giratorio o en el estante en la posición baja.



Para Obtener Mejores Resultados



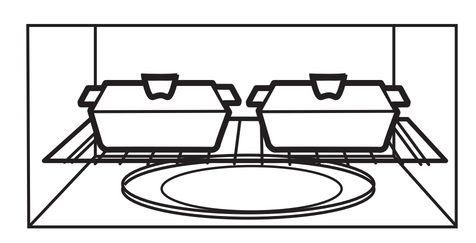


Resultados irregulares

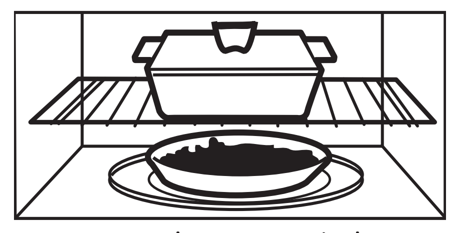


Resultados irregulares

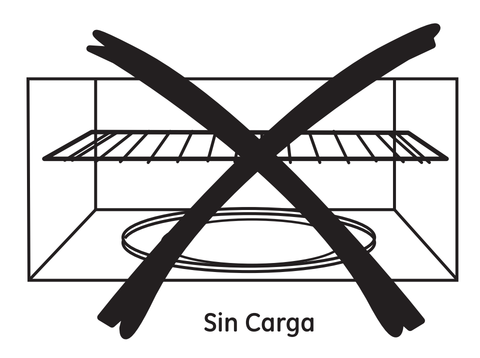
AVISO: Sólo use el estante para microondas al recalentar en más de un nivel. NO guarde el estante del horno dentro del microondas.



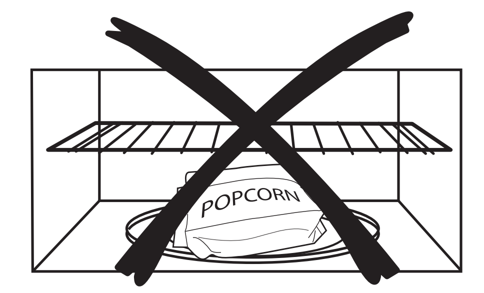
El estante le brinda la opción de recalentar más de un plato de comida al mismo tiempo.

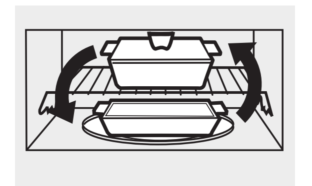


Recalentar en 2 niveles



Sin Carga





Cambie las posiciones luego de la mitad del tiempo.

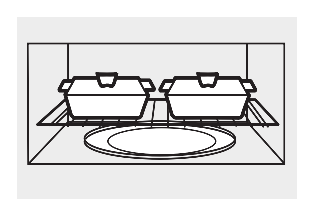
Estante y Recalentamiento

- **Estante y Recalentamiento**

or

- **Para recalentar 2 platos en el nivel inferior:**

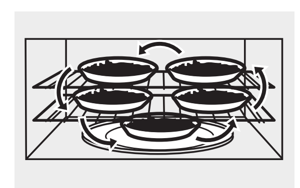
1. Multiplique el tiempo de recalentamiento por 1½.
2. Cambie las posiciones luego de la mitad del tiempo.



Cambie las posiciones luego de la mitad del tiempo.

- **Para recalentar en 3 niveles (en algunos modelos)**

1. Duplique el tiempo de recalentamiento.
2. Cambie las posiciones dos veces y dé a los platos medio giro durante el recalentamiento. (Coloque comidas densas, o aquellas que requieran mayor tiempo de cocción, en el estante superior primero).



Cambie las posiciones dos veces.

Términos del Microondas.

Arco Eléctrico

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).
- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
- Platos o vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.

Tapa

Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.

Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir

En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad

Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.

El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

Ventilación

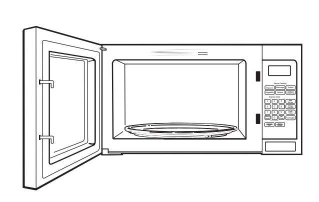
Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.



Consejos Útiles

Una limpieza completa de forma ocasional con una solución de bicarbonato y agua mantiene el interior fresco.

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.



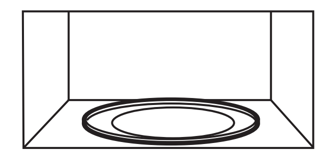
Cómo Limpiar el Interior

Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

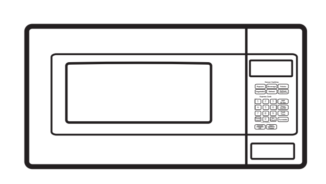
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.



Cómo Limpiar el Área Exterior

No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior
Limpie el área exterior del horno microondas con una tela con jabón. Enjuague con una tela húmeda y luego seque. Limpie la ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta
Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

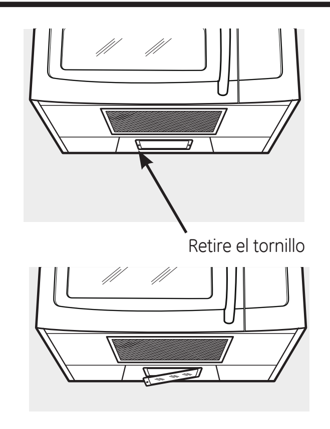
Superficie de la Puerta
Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

Cable de Corriente
Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable *(en algunos modelos)*
No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

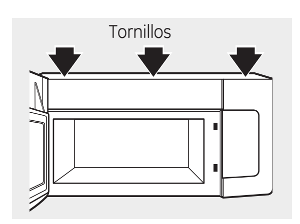
Cuidado y limpieza del horno microondas.

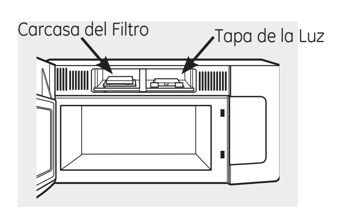


Luz de la Placa de Cocción/ Reemplazo de la Luz Nocturna

Reemplace la lámpara quemada por una lámpara incandescente de 120 voltios, 40 watts (WB36X10003), disponible a través de su proveedor de GE.

1. Para reemplazar la lámpara(s), primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Retire el tornillo que está a la izquierda de la tapa de luz y baje esta última.
3. Asegúrese de que la lámpara(s) que se reemplazará esté fría antes de retirar la misma. Luego de romper el sello adhesivo, retire la lámpara girando la misma suavemente. Reemplace la lámpara por otra del mismo tipo y tamaño.
4. Reemplace el tornillo. Conecte el cable de electricidad al horno.





Reemplazo de la Lámpara del Horno

1. Para reemplazar la lámpara del horno, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Para retirar la rejilla superior, abra la puerta y retire los 3 tornillos en la parte superior del horno que sostienen la rejilla en su posición. Deslice la rejilla hacia la izquierda para retirar la misma.
3. Levante la lengüeta metálica en la tapa de luz ubicada arriba de la manija.
4. Luego de romper el sello adhesivo, retire la lámpara girando la misma suavemente. Reemplace la lámpara por otra del mismo tipo y tamaño.
5. Reemplace la tapa de la luz.
6. Reemplace la rejila y los tornillos. Conecte el cable de electricidad del horno.



Ventilador

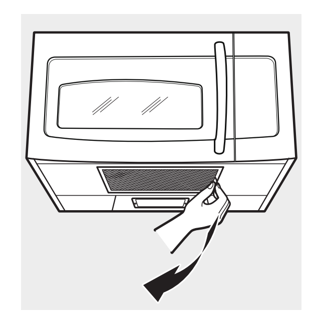
El ventilador cuenta un filtro de grasa metálico reusable.

Los modelos que hacen recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.

Filtro de Grasa Rehusable

El filtro de grasa rehusable atrapa la grasa liberada por las comidas en la placa de cocción. También evita que las llamas de las comidas en la placa de cocción dañen el interior del horno microondas.

Por esta razón, los filtros SIEMPRE deben estar en el lugar correcto cuando se use la campana. Los filtros de grasa deberían ser limpiados una vez por mes, o cuando sea necesario.



Retiro y Limpieza del Filtro

Para retirar, deslice el mismo sobre la parte lateral usando la lengüeta. Empuje hacia abajo y afuera.

Para limpiar el filtro de grasa, moje y luego agite el mismo en agua caliente y detergente. No use amoníaco ni productos de amoníaco, ya que oscurecerán el metal. Se podrá cepillar suavemente para retirar cualquier suciedad incrustada.

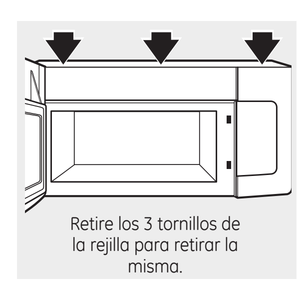
Enjuague, sacuda y deje secar antes de realizar el reemplazo.

Para reemplazar, deslice el filtro en la ranura de la estructura sobre el lado izquierdo de la abertura. Presione hacia arriba y hacia adelante para que quede bloqueado.

Filtro de Carbón (en algunos modelos)

El filtro de carbón no puede ser limpiado. Debe ser reemplazado. Ordene la Pieza Nº JX81J (número de venta) o WB02X1124 (número del servicio) a su proveedor de GE.

Si el modelo no tiene ventilación hacia afuera, el aire será recirculado a través de un filtro de carbón descartable que ayude a retirar el humo y los olores. El filtro de carbón debería ser reemplazado cuando esté notoriamente sucio o descolorido (normalmente luego de entre 6 y 12 meses, dependiendo del uso de la campana). Para más información, consulte "Kits Opcionales" en la página 7.


Retire los 3 tornillos de la rejilla para retirar la misma.

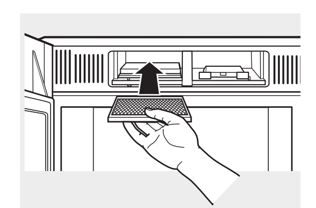
Para Retirar el Filtro de Carbón

Para retirar el filtro de carbón, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o empuje el cable.

Retire la rejilla abriendo la puerta y retirando los 3 tornillos en la parte superior del horno que sostienen la rejilla en su posición. Deslice la rejilla hacia la izquierda para retirar la misma.

Empuje el filtro en la parte inferior hasta que se libere de las lengüetas de bloqueo. Deslice el filtro hacia abajo y afuera.





Para Instalar el Filtro de Carbón

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Inserte el filtro en el lado izquierdo de la abertura frontal superior del horno, como se muestra. Descansará en un ángulo sobre 2 lengüetas de soporte lateral y frente a la lengüeta trasera derecha. Reemplace la rejilla y los 3 tornillos.

Consejos para Solucionar Problemas.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no se inicia	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Pico de tensión.	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
El piso del horno está caliente, incluso cuando el horno no fue usado.	**El calor de la luz de la placa de cocción podrá hacer que el piso del horno se caliente.**	Esto es normal.
“LOCKED” (Bloqueado) aparece en la pantalla	**El control fue bloqueado.**	Mantenga presionado OFF/CLEAR (Apagar/ Cancelar) por unos 3 segundos para desbloquear el control.
Escucha un atípico pitido en tono bajo	**Intentó iniciar el Recordatorio sin una hora del día válida.**	Comience nuevamente e ingrese una hora del día válida.
	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido.	Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar.
“SENSOR ERROR” (Error del Sensor) aparece en la pantalla.	**Al usar una función de Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor.**	No abra la puerta hasta que se sienta el vapor y el tiempo se muestre en cuenta regresiva en la pantalla.
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.	Use Time Cook (Cocción por Tiempo) para calentar durante más tiempo.
Cantidad de comida demasiado grande para el Sensor	**Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones individuales de comidas recomendadas.**	Use Time Cook (Cocción por Tiempo) para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Cosas que son Normales de su Horno Microondas
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

Garantía del Horno Microondas de GE.



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care® durante el horario comercial. Para programar una consulta del servicio técnico a través del Internet, las 24 horas, visítenos en GEAppliances.com, o llame al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de:	GE Reemplazará:
GE Reemplazará: *Desde la fecha de la compra original*	***Cualquier parte*** del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta ***garantía limitada de un año***, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué No Cubrirá GE:

- **Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.**
- **Producto no accesible para brindar el servicio requerido.**
- **Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.**
- **Daño causado después de la entrega.**

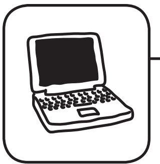
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicios de GE Autorizado, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una Ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye las llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

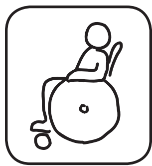
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.



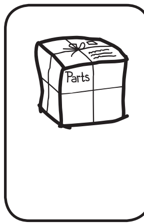
Sitio Web de Electrodomésticos de GE **GEAppliances.com**

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas, catálogos o incluso un servicio programado a través de Internet. También puede hacer sus preguntas a "Ask Our Team of Experts™" (Pregúntele a Nuestro Equipo de Expertos), y mucho más...



Estudio de Diseño de la Vida Real **GEAppliances.com**

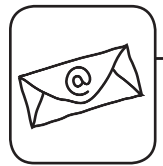
GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322). GEAC (800.833.4322).



Piezas y Accesorios **GEApplianceparts.com**

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en la sección de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para cualquier control, reparación o ajuste.



Contáctenos **GEAppliances.com**

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Impreso en China